

Panades mallorquinas rellenas de carne de cerdo, guisantes y sobrasada

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

(para 12 empanadas o 4 personas):

Para la masa:

- 300 g de agua caliente.
- 300 g de aceite de girasol.
- 150 g de manteca de cerdo (en Idò utilizan manteca de cerdo negro de Mallorca que también venden al público)
- La Harina de uso común que admita la mezcla hasta que sea moldeable. Depende bastante de la marca, humedad,...

Para el relleno:

- Carne Magra de cerdo cortada en dados.
- 1 o 2 cebollas blancas
- Guisantes (se puede utilizar los congelados fuera de temporada)
- Sobrasada DO Mallorca.
- Pimentón Dulce
- Pimienta
- Sal
- Aceite de oliva virgen.

/ Preparación

Procedimiento

Mezclamos el agua caliente con las dos grasas, el aceite y la manteca. Hay que utilizar las manos hasta conseguir que se derrita la manteca. A partir de aquí hay que ir integrando poco a poco la harina, de manera escalonada hasta conseguir una masa con la que se pueda moldear la empanada. Dejamos reposar 20 minutos la masa mientras preparamos el relleno.

Sazonamos la carne de cerdo cortada en dados con el pimentón, la sal, la pimienta y un poco de aceite de oliva. Mezclamos los guisantes con cebolla picada en dados pequeños (corte en *brunoise*) también aliñados con pimienta, sal, pimentón dulce y un poco de aceite de oliva virgen. Cuando tenemos los dos rellenos preparados ya se puede empezar.

De la masa separamos una bola y con los dedos realizamos un hueco en el centro. Moldeando con las manos vamos creando un recipiente circular intentando que las paredes y la base sean del mismo espesor. Aquí es donde introducimos dos cucharadas de guisantes, dos de carne y un pellizco de sobrasada.

De la masa cogemos otra bola más pequeña que aplanamos con forma circular hasta que tengamos una tapa. Cerramos la empanada con esta tapa y pellizcamos la unión con los dedos para que se una a la base formando el dibujo característico.

Hornear durante 45 minutos a 180 °C.